

## Fische räuchern und beizen

*Welche Fische sind zum Räuchern geeignet und wie sind diese darauf vorzubereiten?*

Welche **Fische zum Räuchern** geeignet sind und wie diese darauf vorzubereiten sind, erfahren Sie umfassend in diesem **Spezialseminar zur Fischverarbeitung** vom Fischmeister und Sachverständigen **Andreas Nägler**.

**Dabei wird mitunter folgendes behandelt:**

- geeignete Fischarten für das Räuchern
- Empfehlung zu Räuchergeräten und Räucheröfen, sowie Möglichkeiten zum Selbstbau
- Vorbereitungsarbeiten zum Räuchern
- Beizen von verschiedenen Fischarten
- Technologische Tipps für ein optimales Räucherergebnis
- Praktisches Räuchern und Verkosten vor Ort
- Besichtigung der Fischerei der Familie Rittler

### **Eckdaten:**

**Termin:** Montag, 24. Oktober von 09:00 bis 16:00 Uhr

**Ort:** Gut Schloss Lichtengraben. Astrid und Andreas Rittler, Lichtengraben 1, 9462 Bad St. Leonhard im Lavanttal

**Referent:** Andreas Nägler (Fischmeister und Sachverständiger, [www.fischgenuss.at](http://www.fischgenuss.at))

**TeilnehmerInnenbetrag:** € 85,- gefördert für LanwirtInnen, € 170,- pro Person ungefördert, Preis inklusive Fachbuch "Fisch räuchern und beizen" von Wolfgang Hauer

**Kursnummer:** 2-0024178

### **Anmeldung:**

bis spätestens 17. Oktober 2022 beim LFI Kärnten

Tel.: 0463/5850-2500

E-Mail: [office@lfi-ktn.at](mailto:office@lfi-ktn.at)

[Online-Anmeldung: Fische räuchern & beizen](#)